Zeitschrift: SBB Revue = Revue CFF = Swiss federal railways
Herausgeber: Schweizerische Bundesbahnen
Band: 4 (1930)
Heft: 5

Artikel: L'exposition culinaire de Zurich
Autor: Gilbert, Philéas
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-780507

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

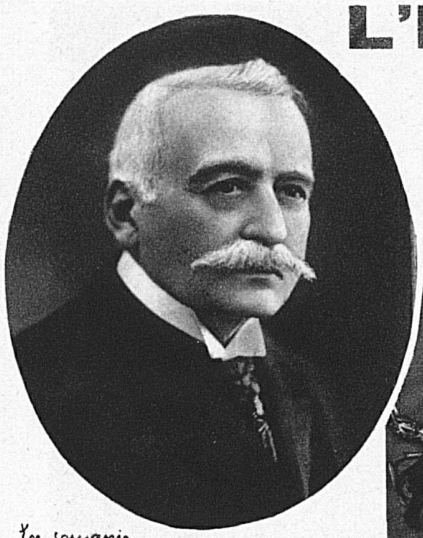
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

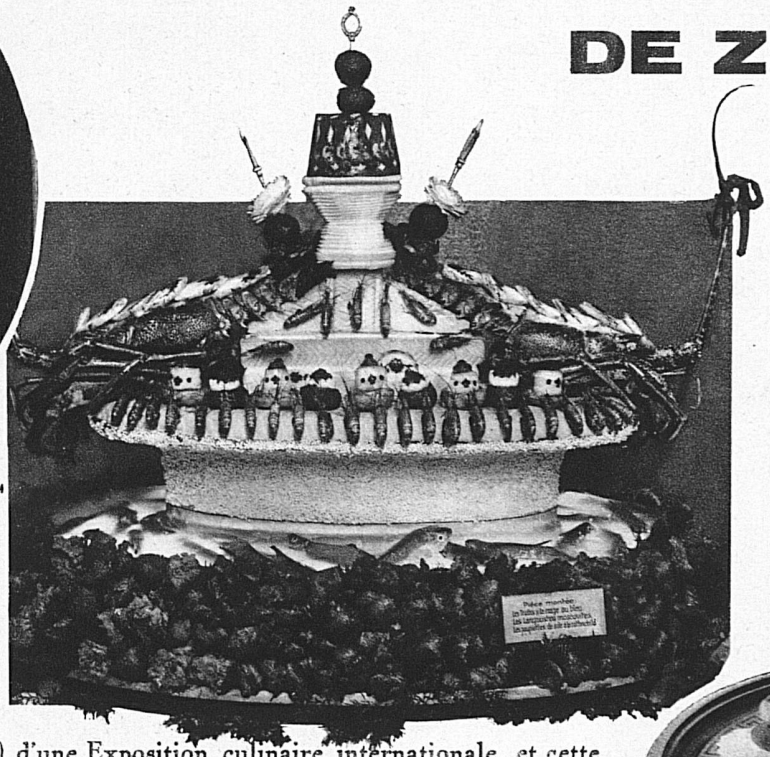
Download PDF: 18.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

L'EXPOSITION CULINAIRE DE ZURICH



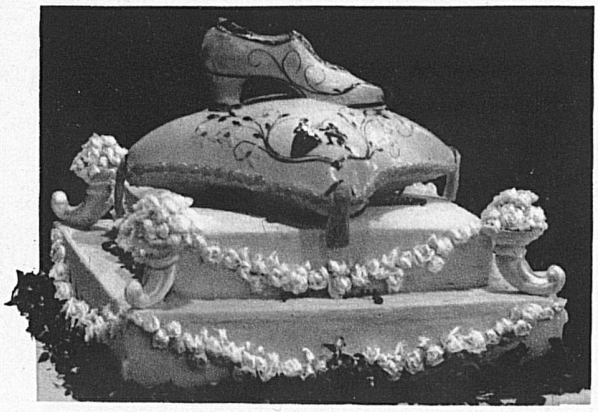
En souvenir.
A mes bons amis et Chers collègues suisses.
Cordiale sympathie
A. Escoffier
Monte-Carlo, avril 1930



Les journaux professionnels français ont annoncé l'organisation à Zurich (du 31 mai au 30 juin) d'une Exposition culinaire internationale, et cette annonce a suscité intérêt et curiosité dans le monde de la cuisine, où l'on sait quels sont l'énergie, la volonté tenace et la valeur ouvrière des Chefs suisses; de même que l'on y reconnaît la maîtrise des hôteliers de ce pays et la supériorité de son hôtellerie sans cesse perfectionnée par d'audacieuses et intelligentes innovations. A cet effet, les sections zuricoises des quatre grands Syndicats professionnels suisses ont lancé un programme qui, par la façon dont il a été compris, est le plus complet et le plus varié qui ait été présenté depuis qu'existent les Expositions culinaires.

Sans aucun doute, vont répondre à leur appel les champions les plus qualifiés de la Cuisine de tous les pays; les plus beaux talents vont venir s'affronter dans les locaux de la Zika et démontrer une fois de plus que la grande Cuisine française a conquis l'univers avec ses ambassadeurs en toque blanche; car parmi ces Chefs, venus de partout, il en est peu qui ne se diront avec fierté élève de notre Ecole et de maîtres français.

Toutefois, quelle que soit l'ampleur de son répertoire, la Cuisine française ne saurait songer à s'attribuer un monopole exclusif. Chaque pays a ses mets ethniques conçus en conformité avec ses productions et ses goûts nationaux, et il y a du bon dans la cuisine de tous les pays. Aussi, en matière de gastronomie, un dédain préconçu est-il une faute; il est sage au contraire de faire preuve d'un raisonnable éclectisme, de ne pas condamner sans juger et déterminer consciencieusement la valeur gustative des mets. Si, comme l'a dit l'illustre Urbain Dubois, « la langue universelle est encore un grand rêve, l'on n'en saurait dire autant de la Cuisine universelle », c'est en Suisse, pays de prédilection des heureux de toute la terre, qu'elle doit s'affirmer plus et mieux qu'ailleurs; et, tout au moins, va-t-on la voir représentée à l'Exposition de Zurich, où seront exécutés et pourront être dégustés les plats spéciaux de chaque pays. Pour les amateurs toujours en quête d'inconnu, quel intéressant voyage gastronomique! Que de remarques à noter, de comparaisons a



établir, et quelles séances de dégustation en perspective! — Car ce ne sont pas seulement les cuisiniers qui vont répondre à l'appel des amis suisses; le programme de la Zika va déterminer l'exode, vers Zurich, des gourmets les plus en vue de toutes les nations.

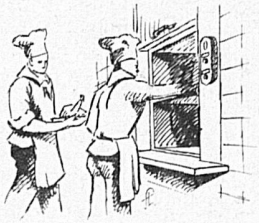
La France, sûrement, ne sera pas la dernière et, sous la conduite de leur Prince Curnanski, les grandes vedettes de la Gastronomie française se feront une obligation d'y aller encourager leurs compatriotes, saluer leurs concurrents étrangers et juger la succulence des travaux de tous.

Sans doute, entre cuisiniers et gastronomes, il s'élève parfois quelque nuage; mais il n'en reste pas moins que le 9e Art couvre de son pavillon la Cuisine et la Gastronomie, sciences inséparables, indissolublement liées, car l'une sans l'autre n'a plus de raison d'exister. Sans la Gastronomie et les gastronomes, la Cuisine serait irrémédiablement frappée de stérilité.

Mais de même que tous les cuisiniers ne sont pas des Escoffier, tous les gastronomes ne sont pas des Curnanski, et beaucoup trop en usurpent le titre, qui ne sont que de vulgaires mangeurs et de pseudo-chantres des exquisités culinaires.

C'est que le véritable gastronome est un être d'essence supérieure qui, à la culture suprême du goût et à la délicatesse des sens, joint les plus hautes notions du savoir-vivre, de l'esprit de convivialité, et dont le savant discernement en esthétique savorique, la saine appréciation de ce qui lui est soumis, font que ses jugements sont sans appel. C'est enfin l'aimable philosophe Epicurien dont rien ne trouble le clair regard, qui sait sagement s'approprier de la vie ce qu'elle a de bon et même de meilleur.

Jamais, plus que de nos jours, la Cuisine ne fut en honneur, et cependant, de grands changements s'y sont produits. Dès la fin du XIXe siècle, elle a subi une évolution qui s'est amplifiée encore depuis la guerre; elle s'est affranchie des traditions désuètes et des principes périmés; elle a répudié les présentations compliquées, prétentieuses et présomptueuses — legs de l'Empire second — et, résolument, sous l'inspiration de maîtres comme Escoffier et Montagné, ses représentants l'ont ramenée à son caractère véritable de simplicité et de sincérité savoureuse. Elle s'est mise au niveau des mœurs, des goûts, des préférences de son époque — ainsi qu'il en fut d'ailleurs à chaque étape de la civilisation — et constamment elle progresse dans le mieux.



Aussi, pouvons-nous considérer comme encore loin de nous le temps où l'alimentation se résoudra dans les pilules azotées promises à l'humanité future par M. Berthelot; où, sur les ruines de la Cuisine, se dressera la Chimie triomphante.

A l'Exposition de Zurich, la Cuisine moderne sera représentée dans tous ses genres, sous toutes ses formes, depuis la simple Cuisine ménagère jusqu'aux somptuosités gourmandes signées par de grands Chefs.

Pour l'émerveillement des milliers de visiteurs, que d'innovations, de chefs-d'œuvre vont naître de l'imagination et du génie créateur des artisans de la Bonne Chère accourus de partout dans cette Suisse accueillante qui, elle aussi, a ses grands artistes culinaires tels que Germanier, Dœbeli, Salzmann, Barmann et bien d'autres encore. — Au-dessus de ces cuisiniers œuvrant courageusement pour l'honneur de leur pays, planeront les ombres souriantes de Carême, de Dubois, Gouffé, Joseph Favre, et, sur eux, ils sentiront le regard bienveillant de celui qui fut le maître incontesté de son époque, d'Escoffier, l'intrépide vieillard qui est toujours et partout où se glorifie cette Cuisine française dont il a porté si haut le renom. — Point donc n'est besoin de souhaiter à l'Exposition culinaire internationale de Zurich un succès qui l'attend et qui sera la récompense de ses vaillants organisateurs.

Philéas Gilbert (Rédacteur de la « Revue Culinaire » de Paris)